

En février,  
quelques  
fruits et  
légumes de  
saison...

# FEVRIER



LUNDI 3	MARDI 4	JEUDI 6	VENDREDI 7
<b>MENU SPECIAL CHANDELEUR</b>			
Crêpe jambon emmental  Salade de batavia sauce vinaigrette  Crêpe sucrée (sucre, pâte chocolatée)	Saumon fumé sur toast  Pâtes à la carbonara aux dès de jambon et lardons Emmental et parmesan râpés  Pomme Royal Gala	Salade de pâtes 3 couleurs et dès d'emmental à la sauce mayonnaïse  Boulettes de blé Gratin de chou-fleur  Saint-Paulin Salade de fruits frais	Nems au porc et beignets de crevettes, sauce aigre douce, laitue, feuilles menthe  Nouilles sautées et crevettes caramélisées  Yaourt à boire Ananas



*Sulfites, soja, fruits à coques, œuf, moutarde*      *Sulfites, fruits à coques, œuf, soja, poisson*      *Sulfites, œuf, fruits à coques, soja, moutarde*      *Sulfites, soja, œuf, fruits à coques, arachide, crustacés, mollusques, césame*

LUNDI 10	MARDI 11	JEUDI 13	VENDREDI 14



LUNDI 17	MARDI 18	JEUDI 20	VENDREDI 21



LUNDI 24	MARDI 25	JEUDI 27	VENDREDI 28
Laitue aux lardons et croûtons  Rosbif Carottes vichy  Fromage blanc vanillé Cookies	Salade de pois chiches et oignons  Pané de fromage Haricots verts  Bleu Orange	Velouté de potiron  Filet mignon au four Risotto aux poireaux  Roitelet Salade de fruits exotiques	Salade de betteraves aux champignons de Paris crus  Calamars à l'armoricaine Boulgour  Cantal jeune AOP Pomme Golden



	<p><b>Crêpes bretonnes :</b> Pour 6 personnes 500 g de farine - 6 œufs 100 g de sucre - 1 litre de lait 3 g de sel - 100 g de beurre.</p> <p>Mettez la farine en fontaine et y ajoutez le sucre et la pincée de sel puis les œufs et le lait.</p> <p>Bien mélanger le tout. Ajoutez le beurre fondu. Laissez reposer une petite heure. Si la pâte est trop épaisse, l'éclaircir avec du lait.</p> <p>Cuire 1 mn de chaque côté dans une poêle bien graissée.</p>	
--	--	--



Amandine LEDIG (cantinière) et Serge FARRUGIA (nutritionniste diététicien)

**Notes**

Les menus peuvent être modifiés en fonction des approvisionnements.

**Allergènes présents à tous les repas : gluten = blé - lactose = produits laitiers**

Certaines répétitions dans le menu sont volontaires et permettent de profiter au maximum des produits de saison.



COMMUNE DE SAINT CHRISTOL